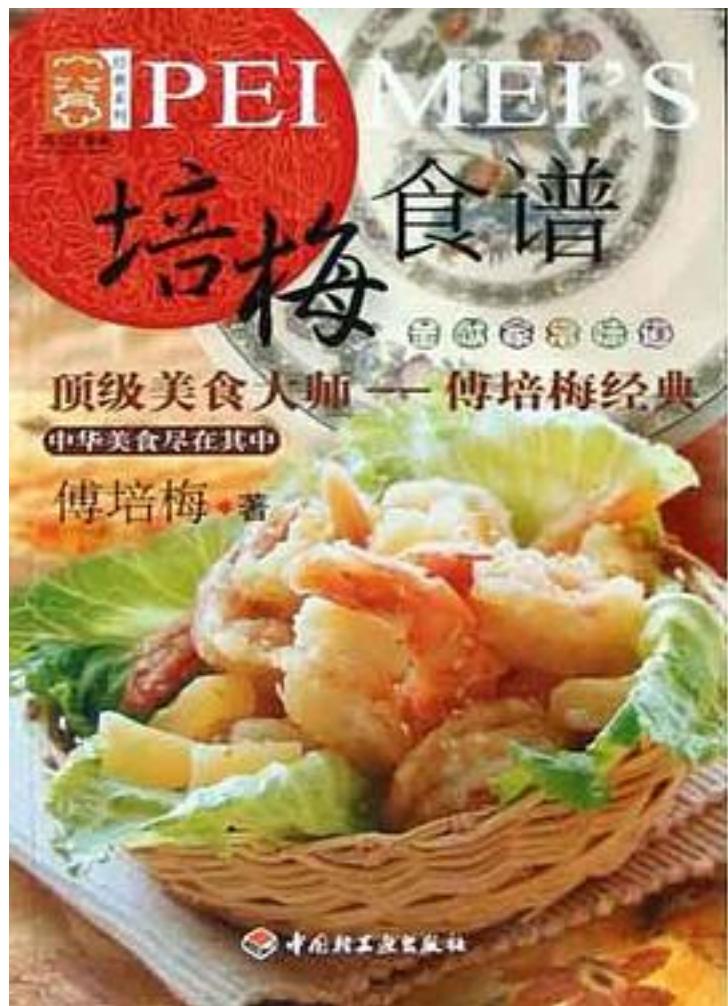


培梅食谱



[培梅食谱_下载链接1](#)

著者:傅培梅

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2004-8-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501943975

糖醋排骨

材料

猪小排骨600克，葱3根（切丝），炸4杯

调味料

酱油4大匙，酒1／2大匙，糖4大匙，镇江醋3大匙，淀粉2茶匙，清水5大匙，香油1／4茶匙。

做法

1 小排骨剁成约2.5厘米长的小块，全部装在大碗内，加入酒和酱油拌匀，腌30分钟。

2 把腌料倒出备用，将小排骨投入炸油中，以中火炸约2分钟，炸熟后捞出。

3 再将油重新烧热，用大火将小排骨再炸10—15秒钟后沥出。

4 在泡过小排骨的腌料内，加入其他调味料和葱丝，调妥备用。

5

锅中仅烧热1大匙油，倒入调味料，以大火炒煮至滚，见糖醋汁变黏稠时，倒入排骨，快速拌匀，装盘。

作者介绍:

目录: 一 江浙风味菜

1 醉鸡

2 纸包鸡

3 菠萝烧嫩鸡

4 核桃炸鸡片

5 红烧鸭

6 酱肉

7 糖醋排骨

8 走油扣肉

9 扣三丝

10 苏式熏鱼

.....

二 闽粤风味菜

.....

三 川湘风味菜

.....

四 京鲁风味菜

.....

五 点心

.....

· · · · · (收起)

[培梅食谱 下载链接1](#)

标签

美食

傅培梅

食谱

饮食

料理

飲食

随笔

评论

[培梅食谱_下载链接1](#)

书评

[培梅食谱_下载链接1](#)